

Dining Keyaki Menu

Winter Dinner 2025-26

スパークリングワインで乾杯

Amuse-bouche アミューズ

*季節のアミューズ

Hors-d'oeuvre froides 冷製オードブル

*鯛と美澄鱈と鮑のカルパッチョ 柚子の香り

*蔵王鴨 村田産芹のサラダ
森と蜂と（玄圃梨 栗）蜂蜜ドレッシング

Hors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

*法蓮草と長葱のキッシュパイ チョリソとオニオンフライ
*鮫鰯と河豚の唐揚げ 人参のスパイシーソース or 3種のフリット

Soupe スープ

*冬野菜のポタージュスープ
*白菜と椎茸と木耳のブイヨンスープ

Poisson ポワソン

*鱈のムニエル 木の実とキノコの焦がしバターソース or 本日のお魚料理

Viande ヴィアンド

*七日原高原で育った蔵王牛 セレクトステーキ
*仔羊のポワレ

*仔牛のブランケット 本日の蔵王の野菜と共に or 本日の pot-au-feu

Rice ライス

*蔵王清流米（献上米）の冬の野菜の五目炊き込み御飯

Un plat à finir 〆のひとさら

*蔵王和牛の炙り焼き 十五穀米添え

Dessert デセール

*本日のデザートと季節のソルベ

お料理とのマリアージュをお楽しみください



Sparkling wine - スパークリングワイン -

どんな料理とも相性が良く、肉料理・魚料理どちらにも合います。辛口、甘口、ノンアルコール、オードブルに合わせたものも。シュワシュワが料理との味わいのバランスをうまくとってくれます。

Wine - ワイン -

野菜ソムリエおすすめ！スタッフがティスティングし料理に合うものをセレクトしました。



Soft drink - ソフトドリンク -



果物ジュース、蔵王山麓の牛乳、蔵王野菜のフレーバーウォーターなどを用意。
自然派シロップ、ジンジャーエール、炭酸水で組み合わせても。

お好きな料理は何度でもお召し上がりいただけます
一回あたりのオーダーは最大二皿（二人分）までお願いします

仕入れや天候状況によりメニューが変更になる場合がございます。
ゆっくりとけやきダイニングでの素敵な時間・空間をお楽しみください。

Dinner 5:30PM ~ 8:00PM (Last order 7:30PM)

Breakfast 8:00AM ~ 10:00AM (Last order 9:30AM)

ゆと森俱楽部 ZAO FOOD DINING けやき シェフ

Katsumi . Saito



宮城蔵王の森林温泉リゾート
ゆと森俱楽部
MT.ZAO.MIYAGI YUTOMORI CLUB

webでもメニューを
ご覧いただけます



Dining Keyaki Menu
Winter Dinner 2025-26

オーダーをいただいてから
シェフが目の前でお作りする
「フリー オーダーディナー」

